

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Carpaccio

(4 port.)

Till carpaccio:

- 160 gr frusen kalvfilé eller kalvinnanlår
- 40 gr parmesanost
- 1 msk kapris
- 1 dl purjolök i julienner
- ½ röd paprika i brunoise
- 1 pkt machésallad

Till vinägrett:

- 4 msk olivolja
- 2 msk balsamvinäger
- 1 msk vatten
- salt och peppar från kvarn

Gör så här:

Gör i ordning vinägretten och pensla lite av den på tallriken.

Skiva det frysta köttet i mycket tunna skivor och lägg ett tunt lager på tallriken.

Pensla köttet med vinägrett och strö över några kapris.

Hyvla parmesanen tunt och lägg några skivor på varje tallrik.

Gör en sallad av machésalladen, purjolöken och paprikan och lägg en liten hög på varje portion. Slå över lite vinägrett på salladen innan du serverar.